Татьяна Аврова

30 РЕЦЕПТОВ ВКУСНОГО ХЛЕБА НА ДРОЖЖЕВОМ ТЕСТЕ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Это моя первая книга, посвящённая выпечке хлеба на дрожжевом тесте. В книге я собрала рецепты, на мой взгляд, достойные внимания тех, кто сам печёт домашний хлеб. Рецепты достаточно просты и не раз мною опробованы. Хлеб по этим рецептам самый разнообразный — это и пухлые буханочки, и стройные кирпичики, и чиабатта. Уверена, каждый в этой книге обязательно найдёт для себя тот рецепт, а может быть и не один, выпечка хлеба по которому станет украшением семейного обеда или ужина.

- 30 рецептов вкусного хлеба на дрожжевом тесте
  -
  - Цветной хлеб с пользой для здоровья
  - Белые батоны. И очень вкусно, и очень просто!
  - Белый пшеничный хлеб. Простой в приготовлении. Получится у всех!
  - Белый хлеб. Хрустящая воздушная мечта!
  - Бородинский хлеб
  - Быстрый хлеб на каждый день. Ночное тесто с минимумом дрожжей
  - Вкусный, полезный хлеб, который можно легко приготовить дома
  - Воздушный простой хлеб из белой муки без использования весов
  - Грузинский домашний хлеб
  - Домашний хлеб — это легко. Два батона белого хлеба
  - Домашний хлеб. Всего 3 г свежих дрожжей!
  - Знаменитый шерстяной хлеб
  - Идеальный рецепт вкусного хлеба из простых ингредиентов, которые есть в каждом доме
  - Полезный хлеб из 3-х видов муки
  - Пшенично-ржаной хлеб. Проще рецепта не бывает
  - Пшеничный хлеб необычной формы
  - Пышный хлеб из пшеничной муки высшего сорта
  - Хлеб без замеса на ночном дрожжевом тесте
  - Хлеб вместо пирога. Все будут просить рецепт!
  - Хлеб воздушный и сказочно вкусный
  - Хлеб домашний с семенами горчицы
  - Хлеб из трёх видов муки с чудесным ароматом и восхитительным вкусом
  - Хлеб на горчичном масле

- ○ Хлеб на дрожжевой опаре «Пулиш»
- ○ Хлеб на каждый день, который получается всегда
- ○ Хлеб оригинальной формы с сырной начинкой
- ○ Хлеб фигурный
- ○ Чесночный хлеб. Перед таким хлебушком мало кто устоит!
- ○ Четыре батончика пышного хлеба небольшого размера
- ○ Чиабатта (чабатта)

30 рецептов вкусного хлеба на дрожжевом тесте
Татьяна Аврова

Стоит только вдохнуть аромат свежеиспечённого хлеба, сразу вспоминается детство, когда идёшь из булочной домой, держа в руках тёплую аппетитную буханочку и невозможно удержаться от соблазна, чтобы не обгрызть хрустящую корочку. И мамина понимающая улыбка, когда отдаёшь ей эту, обгрызенную со всех сторон, буханочку.

А что может быть вкуснее домашнего свежеиспечённого хлеба?! Кто хоть раз испёк хлеб своими руками понимает, что это самый вкусный хлеб, который ел в своей жизни. Это одна из причин, по которой я начала печь хлеб для себя и свой семьи. Есть, конечно, и другие причины:

· *Если печёшь хлеб сам, то наверняка знаешь его состав.*

· *Свой хлеб гораздо вкуснее покупного. Здесь даже глупо сравнивать свой хлеб и магазинный.*

· *Сам процесс выпечки доставляет огромное удовольствие и даёт волю твоей творческой фантазии.*

· *А ещё очень приятно, когда хвалят твой хлеб.*

Рецепты хлеба, которые я выкладываю в этой книге достаточно просты. Они не раз мною опробованы и, надеюсь, у Вас не возникнет проблем при выпечке хлеба по этим рецептам.

Цветной хлеб с пользой для здоровья

Ах, как радует этот хлеб глаз и дразнит аппетит! Хлеб по этому рецепту получается воздушным, вкусным, красочным. Идеально подходит для бутербродов.

Ингредиенты:
200 мл молока,
200 мл воды,
10 г сахара,
15 г свежих дрожжей или 5 г сухих,
8 г соли,
3 ст. л. растительного масла,
670 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
сухие пищевые натуральные красители (свёкла, шпинат, батат, пророщенный ячмень и пр.).

Приготовление

1. В миску наливаем воду и молоко, добавляем сахар, дрожжи, соль.

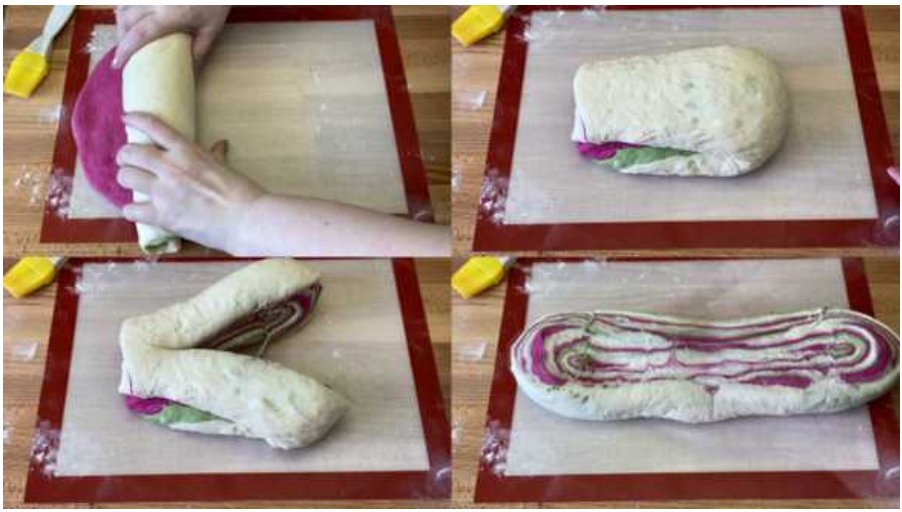
Всё хорошо перемешиваем. Добавляем растительное масло, выкладываем просеянную муку. Замешиваем тесто в течение 5–7 минут до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок миски.

2. Вымешанное тесто выкладываем на рабочую поверхность, которую предварительно присыпаем мукой и делим на 3 равные части. Берём одну часть теста, добавляем к нему 2 чайные ложки сухого пищевого натурального красителя любого цвета. Перемешиваем всё до тех пор, пока краситель полностью не соединится с тестом. Берём следующую часть теста и добавляем 2 чайные ложки сухого пищевого красителя другого цвета и также перемешиваем всё до тех пор, пока краситель полностью не соединится с тестом. Третью часть теста оставляем белой. Получаем 3 разноцветных шарика теста.

3. Каждый шарик теста выкладываем в отдельную миску, накрываем, чтобы тесто не заветривалось и оставляем для подъёма примерно на 1 час. За время расстойки тесто должно как минимум удвоиться в объёме.

4. Выкладываем тесто на рабочую поверхность, которую предварительно присыпаем мукой. Сначала разминаем в небольшую лепёшку белое тесто, затем на белое тесто выкладываем лепёшку другого цвета, подгоняем её по размеру по отношению к белому тесту, поверх выкладываем последнюю лепёшку и также подгоняем её по размеру. Раскатываем трёхслойное тесто, придавая ему овальную форму, а затем сворачиваем тесто рулетом. Выкладываем рулет швом вниз, складываем пополам и делаем надрез, не доходя до края примерно полтора-два сантиметра. Тесто разворачиваем разрезом вверх, немного присыпаем мукой, раскатываем до тех пор, пока ширина пласта не увеличится примерно раза в два. Разрезаем пласт теста пополам и каждую половинку сворачиваем в рулет.

Получаем 2 заготовки хлеба.



5. Выкладываем заготовки в формы для выпечки и, присыпав мукой, накрываем и оставляем на расстойке до тех пор, пока заготовки не увеличатся в объёме минимум в 2 раза.

6. Перед выпечкой немного смазываем заготовки водой.

7. Отправляем хлеб на выпечку в хорошо разогретую духовку до 200° С на 35–40 минут. Хлеб выпекаем с паром, для этого на дно духовки ставим ёмкость с небольшим количеством горячей воды.

8. Выпеченный хлеб остужаем на решётке.

Белые батоны. И очень вкусно, и очень просто!

Это очень вкусный ароматный хлеб с мелкопористой и упругой структурой мякиша. Отлично подойдёт для сладких бутербродов, например, с джемом, повидлом или мёдом, а учитывая простоту приготовления, хлеб получится у всех.

Ингредиенты:
10 г свежих дрожжей,
400 мл молока,
1 ст. л. сахара,
2 яйца,
40—50 г растительного масла,
850 г просеянной пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1 ч. л. с горкой соли,
1 белок или желток для смазывания теста,
кунжут для посыпки.

Приготовление

1. Выкладываем в миску дрожжи, добавляем молоко, сахар. Всё перемешиваем и оставляем минут на 10. За это время дрожжи должны распуститься в молоке. Через 10 минут всё перемешиваем до однородной консистенции. Добавляем яйца, масло, муку, соль. Замешиваем тесто в течение 5–7 минут сначала в миске, затем на рабочей поверхности до тех пор, пока тесто не станет мягким,

эластичным и не будет липнуть к рукам. Миску, в которой тесто будет расстаиваться, смазываем небольшим количеством масла и выкладываем в неё тесто. Накрываем и оставляем на расстойке на 1 час или до удвоения теста в объёме.

2. Рабочую поверхность немного присыпаем мукой и выкладываем на неё тесто. Делим тесто пополам, затем берём одну половинку, округляем её и раскатываем в прямоугольник размером примерно 25 на 30 сантиметров. Скатываем тесто в рулет, каждый виток теста хорошо закрепляем.

Получаем заготовку будущего хлеба. И всё то же самое проделываем со второй половинкой теста.

3. Заготовки выкладываем на противень покрытый пергаментом на некотором расстоянии друг от друга. Заготовки накрываем и оставляем на расстойке в тёплом месте на 1 час. За время расстойки заготовки должны увеличиться в объёме минимум в 1,5 раза.

4. Перед выпечкой смазываем заготовки по желанию яичным белком или желтком, посыпаем кунжутом или любимыми специями.

5. Выпекаем хлеб в разогретой духовке до 180ºС минут 40. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

6. Остужаем хлеб на решётке.

Белый пшеничный хлеб. Простой в приготовлении. Получится у всех!

Очень вкусный хлеб! У хлеба красивая и упругая структура мякиша, как тонкая паутинка. Хлеб получается лёгким, практически невесомым. Один раз испечёте и этот хлеб навечно поселится в вашем доме.

Ингредиенты:
650 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
15 г свежих дрожжей или 5 г сухих,
1 ч. л. с горкой соли,
400 мл воды.

Форма для выпечки диаметром 24 см.

Приготовление

1. В глубокую миску просеиваем муку, добавляем дрожжи, соль, воду. Замешиваем тесто сначала при помощи деревянной лопатки, когда лопаткой становится трудно всё перемешивать, переходим на замес вручную либо прямо в миске, либо на рабочей поверхности. Тесто по этому рецепту получается мягким и немного липнет к рукам.

2. Выкладываем тесто в миску, где оно будет расстаиваться, миску предварительно смазываем растительным маслом. Тесто

накрываем и оставляем на расстойке на 1 час или до удвоения теста в объёме.

3. Рабочую поверхность присыпаем мукой и выкладываем на неё тесто. Собирая края теста к середине, тесто округляем, затем разминаем в лепёшку. 1/3 часть теста с одного края складываем к середине, 1/3 часть теста с противоположного края складываем на предыдущую часть теста внахлёст, повторяем всё то же самое только с двух других противоположных краёв теста. Прижимая тесто к рабочей поверхности швом вниз, вращательными движениями придаём тесту форму шара.

4. Заготовку немного присыпаем мукой и отправляем в форму для выпечки, которую предварительно покрываем пергаментом.

5. Заготовку накрываем и оставляем на расстойке на 1 час. За это время заготовка должна увеличиться в объёме минимум

в 2 раза.

6. Форму с тестом накрываем крышкой. Крышку можно сделать из фольги или в качестве крышки использовать аналогичную форму для выпечки с таким же диаметром,

7. Выпекаем хлеб при температуре 200ºС 1 час под крышкой и 20 минут без крышки.

8. Выпеченный хлеб освобождаем от формы и остужаем на решётке

Белый хлеб. Хрустящая воздушная мечта!

Рецепт белого хлеба для быстрого приготовления и бесподобного вкуса. Хлеб очень вкусный, с лёгким сладковато-ореховым ароматом, хрустящей корочкой и воздушным мякишем.

Ингредиенты:
200 мл молока,
200 мл воды,
15 г свежих дрожжей или 5 г сухих,
10 г сахара,
8 г соли,
2 ст. л. растительного масла,
670 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
кунжут для посыпки,
яйцо для смазки заготовок.
Масляная суспензия для смазки теста:
Смешать 1 ст. л. растительного масла и 3 ст. л. воды.

Приготовление

1. В миску наливаем молоко и воду, добавляем дрожжи, сахар, соль, масло. Всё хорошо перемешиваем. Всыпаем просеянную муку. Замешиваем тесто в течение 5–7 минут сначала в миске, затем на рабочей поверхности до тех пор, пока тесто не

станет эластичным и гладким.

2. Тесто округляем и выкладываем в миску смазанную небольшим количеством масла. Миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке ровно на 1 час. За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме минимум в 2 раза.

3. Выкладываем тесто на рабочую поверхность присыпанную мукой. Тесто округляем, затем делим на 4 равные части и каждую часть скатываем в шарик. Оставляем для отдыха на несколько минут, обязательно тесто накрыв.

4. Формуем заготовки хлеба. Раскатываем один шарик теста в тонкий пласт, смазываем масляной суспензией, посыпаем тесто кунжутом и скатываем в рулет. Хорошо закрепляем шов. Рулет раскатываем так, чтобы он увеличился в длину раза в два. Откладываем в сторону и всё то же самое проделываем со вторым шариком теста. Получилось два жгута одинаковой длины, далее эти два жгута перекручиваем между собой, а затем скрепляем два конца и получаем форму калача. Таким же способом формуем вторую заготовку, но перекрученные жгуты сворачиваем в «улитку».

5. Выкладываем заготовки на противень застеленный пергаментом, смазываем масляной суспензией и щедро посыпаем кунжутом. Заготовки накрываем и оставляем на расстойке минут на 45.

6. Перед выпечкой смазываем заготовки либо белком, либо желтком, либо целым немного взбитым яйцом и отправляем на выпечку в хорошо разогретую духовку до 200ºС на 25–30 минут. Время выпечки определяем из особенностей наших духовок.

7. Выпеченный хлеб выкладываем на решётку остужаться.

Бородинский хлеб

Этот рецепт бородинского хлеба не по ГОСТу, но, тем не менее, хлеб получается со вкусом и ароматом настоящего гостовского бородинского хлеба. Мякиш у хлеба мелкопористый, чуть влажноватый, что характерно для бородинского хлеба, корочка тонкая, мягкая. Этот хлеб с большим удовольствием будут есть и с первыми блюдами, и со вторыми, и бутерброды из такого хлеба покажутся гораздо вкуснее, чем из белого хлеба.

Ингредиенты:
Для опары:
60 мл теплой воды,
1 ст. л. сахара,
15 г свежих дрожжей,
30 г пшеничной муки.
Для заваренного солода:
100 мл воды (кипятка),
2 ст. л. ржаного ферментированного солода.
Для теста:
300 г ржаной муки,
140 г пшеничной муки 1 сорта,
1 ч. л. соли,
вся опара,
заваренный солод,
240 мл воды.
Дополнительно:

1 ст. л. растительного масла для смазывания формы для выпечки,

1 ст. л. кориандра +1 ч. л. тмина для посыпки заготовки.

Приготовление

1. Заливаем солод крутым кипятком, тщательно перемешиваем и оставляем остужаться до комнатной температуры. Ферментированный солод можно заменить на светлый, просто хлеб будет не такого тёмного цвета, как при использовании ферментированного солода, но по вкусу хлеб получается не хуже.

2. В миску просеиваем оба вида муки и всё хорошо перемешиваем. Добавляем соль и опять хорошо перемешиваем

3. Для опары перемешиваем все ингредиенты до однородной консистенции и оставляем минут на 15. Если дрожжи свежие, качественные, то за это время они должны активироваться.

4. В мучную смесь выкладываем опару, остывший заваренный солод, добавляем воду.

5. Замешиваем тесто, сначала можно с помощью лопатки, когда мука практически впитает в себя всю жидкость, переходим к замесу теста вручную. Тесто получается очень мягким и сильно липнет к рукам. Это нормально.

6. Выкладываем тесто в миску смазанную растительным маслом, сглаживаем поверхность теста, накрываем и оставляем до удвоения теста в объёме (примерно на 50–60 минут).

7. Выкладываем тесто на рабочую поверхность, которую предварительно немного смазываем растительным маслом. Это количество теста по желанию можно разделить на две небольшие буханки хлеба или сформовать из него одну буханку хлеба.

8. Выкладываем заготовку в форму для выпечки и немного разравниваем поверхность.

9. Посыпаем поверхность заготовки молотым кориандром и семенами тмина. Заготовку накрываем и оставляем для подъёма минут на 30–40.

10. Отправляем хлеб на выпечку в хорошо разогретую духовку до 180 °С минут на 50–60. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

11. Остужаем выпеченный хлеб на решётке, накрыв его льняным полотенцем.

Быстрый хлеб на каждый день. Ночное тесто с минимумом дрожжей

Очень вкусный хлеб с золотистой, тонкой и хрустящей корочкой. Прекрасно подойдет для завтраков и обедов, подарив чувство сытости и энергии на весь день.

Ингредиенты:
400 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1 ч. л. соли,
1 г сухих дрожжей,
300 мл воды.

Приготовление

1. На ночь в миску выкладываем просеянную муку, добавляем соль и дрожжи. Всё хорошо перемешиваем. Добавляем воду комнатной температуры и начинаем замешивать тесто. Сначала замешиваем при помощи деревянной лопатки, затем замешиваем руками. Замешиваем недолго, пока мука не вберёт в себя всю жидкость. Скатываем тесто в колобок. Тесто получается очень мягким и это так и должно быть. Тесто накрываем и оставляем его расстаиваться на 10–12 часов.

2. Выкладываем тесто на рабочую поверхность присыпанную мукой и с помощью скребка собираем края теста к центру. Тесто округляем, присыпаем его мукой, а затем растягиваем в лепёшку.

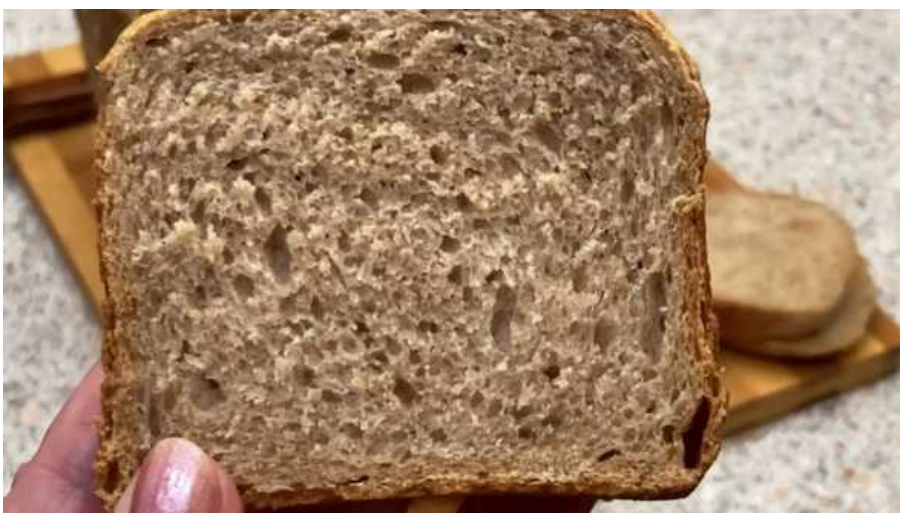
1/3 часть теста с одного края сворачиваем к середине, 1/3 часть теста с противоположного края складываем на предыдущую часть теста внахлёст, повторяем всё то же самое только с двух других противоположных краёв теста. Прижимая тесто к рабочей поверхности швом вниз, вращательными движениями придаём тесту форму шара, выкладываем шар на пергамент и хорошо присыпаем мукой. Накрываем заготовку хлеба и оставляем минут на 30.

3. Хорошо разогреваем жаропрочную форму с крышкой, можно использовать для этого небольшую чугунную кастрюлю объёмом примерно 2,5 литра. Вместе с пергаментом выкладываем заготовку хлеба в горячую форму, при желании делаем на заготовке надрезы, форму накрываем крышкой и отправляем в хорошо разогретую духовку. Выпекаем 30 минут при температуре 240 ˚С под крышкой и еще 20 минут при температуре 220ºС без крышки.

4. Выпеченный хлеб выкладываем на решётку и оставляем до полного остывания. При желании можно накрыть хлеб льняным полотенцем.

Вкусный, полезный хлеб, который можно легко приготовить дома

У хлеба по этому рецепту неповторимый аромат и вкуснейший мякиш, который вам обязательно понравится. Хлеб просто и легко приготовить.



Ингредиенты:
500—600 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
250 г ржаной муки,
5 г сухих дрожжей,

2 ч. л. соли,
1 ст. л. пряностей по вкусу,
500 мл воды,
2 ст. л. растительного масла.

Смесь пряностей:
семена кунжута,
семена фенхеля,
семена аниса,
семена чиа,
семена киноа.

Семена в равных частях перемолоть в кофемолке. Добавлять по 1 ст. л. в тесто, салаты, супы и т. д. Хранить в холодильнике в плотно закрытой стеклянной баночке.

Форма для выпечки хлеба — Л10 (овальная) (215х105х105 мм)
Форма для выпечки хлеба — пульман на 300 г теста

Приготовление

1. Выкладываем в миску просеянную пшеничную муку, ржаную муку, сухие дрожжи, соль, любимые пряности. Всё хорошо перемешиваем. Добавляем воду и растительное масло. Замешиваем тесто. Тесто должно получиться однородным, гладким и практически не должно липнуть к рукам. Оставляем тесто для расстойки на 1,5 часа. За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

2. Выкладываем тесто на рабочую поверхность присыпанную мукой. Тесто обминаем и делим на 2 части в соответствии с размером форм для выпечки хлеба.

3. Каждую часть округляем, а затем придаём ей овальную форму любым привычным или известным способом. Получаем заготовки хлеба.

4. Формы для выпечки хлеба промазываем сливочным маслом или антипригарной эмульсией. Заполняем формы заготовками.

Формы с тестом накрываем и оставляем на расстойке на 1 час. За это время тесто должно своим объёмом практически полностью заполнить формы.

5. Выпекаем хлеб в разогретой духовке до 180–200ºС 40–50 минут.

6 Выпеченный хлеб освобождаем от форм, выкладываем на решётку и оставляем до полного остывания.

Воздушный простой хлеб из белой муки без использования весов

Очень вкусный хлеб, с красивой структурой мякиша и тонкой корочкой.

Ингредиенты:

Опара:

1 чашка просеянной муки высшего или 1 сорта,
7 г сухих дрожжей,
2 ч. л. сахара,
0,5 чашки воды.

Тесто:

4 чашки просеянной муки высшего или 1 сорта +50 г такой же муки по потребности,
2 чашки воды,
1,5 ч. л. соли.

V чашки = 200 мл

Приготовление

1. В миску, где будет созревать опара, выкладываем муку, сюда же добавляем сахар и дрожжи. Хорошо перемешиваем. Добавляем воду и опять всё перемешиваем. Не обязательно перемешивать очень тщательно, достаточно, чтобы в смеси не оставалось сухой муки. Опару накрываем и оставляем для

созревания минут на 30.

2. Для теста в глубокую миску выкладываем просеянную муку, добавляем воду, всё хорошо перемешиваем, накрываем и оставляем для отдыха минут на 30–35. После отдыха соединяем опару с тестом, добавляем соль, замешиваем тесто. Тесто получается мягким и липким. Это нормально. При необходимости в тесто можно добавить ещё немного муки, главное, не забить тесто мукой. Тесто накрываем и оставляем на расстойке минут на 30 или до удвоения теста в объёме.

3. Выкладываем тесто на рабочую поверхность хорошо присыпанную мукой. Так как тесто несколько мягче и более липкое, чем обычное тесто, при помощи скребка собираем края теста к середине и округляем его. Делим тесто на 3 равные части и каждую часть округляем.

4. Придаём каждой части теста форму булки продолговатого вида с заостренными кончиками. Получаем заготовки хлеба.

5. Выкладываем заготовки швом вниз на противень покрытый пергаментом, накрываем и оставляем на расстойке минут на 30. За это время заготовки как минимум должны удвоиться в объёме.

6. Перед выпечкой делаем на каждой заготовке по одному боковому надрезу, сбрызгиваем водой и посыпаем небольшим количеством кунжута.

7. Выпекаем хлеб в разогретой духовке при температуре 200ºС примерно минут 35. Первые 15 минут выпекаем с паром, оставшееся время — без пара.

7. Остужаем хлеб на решётке.

Грузинский домашний хлеб

В этом рецепте грузинский хлеб представлен в круглой форме и ромбовидной с вытянутыми кончиками. Этот хлеб быстрого приготовления. Очень вкусный, с хрустящей корочкой и мягким пористым мякишем. Идеально подходит к любым блюдам.

Ингредиенты:
15 г свежих прессованных дрожжей или 5 г сухих,
490 мл воды,
700 г просеянной пшеничной муки высшего или 1 сорта,
14 г соли,

1 ч. л. сахара,
2 ст. л. любого растительного масла.

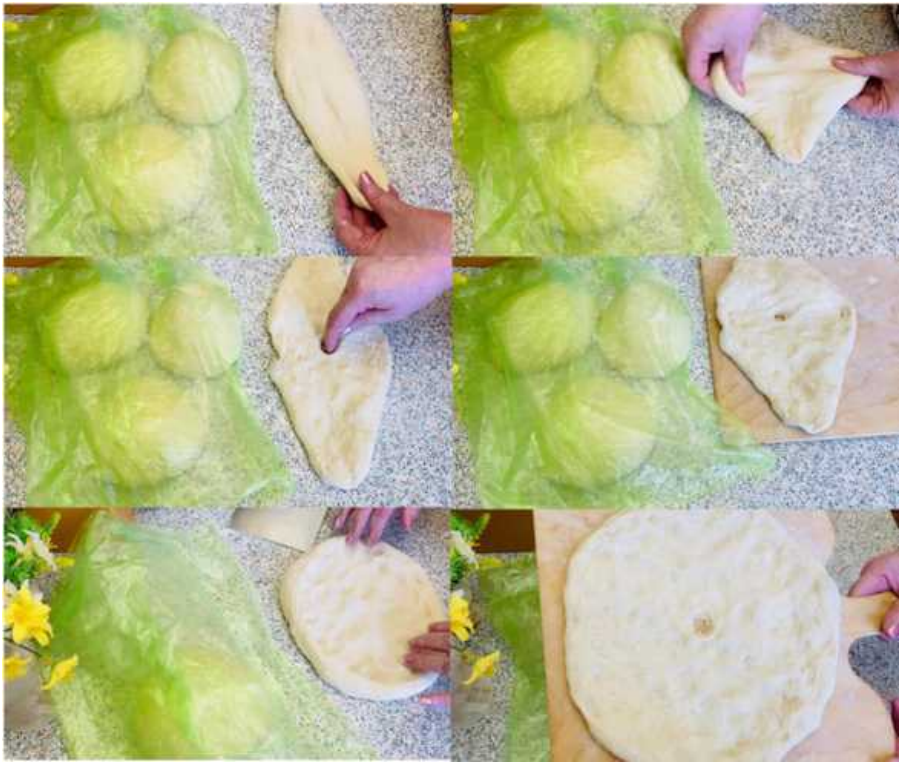
Приготовление

1. Выкладываем в миску дрожжи, добавляем тёплую воду. Хорошо перемешиваем, чтобы дрожжи соединились с водой. Добавляем муку, соль, сахар, масло. Замешиваем тесто в течение 5–7 минут сначала в миске, затем на рабочей поверхности до тех пор, пока тесто не станет однородным. Тесто получается очень мягкое, 70 % влажности, работать с таким тестом желательно влажными руками. Тесто округляем и выкладываем в миску, смазанную растительным маслом. Оставляем для брожения на 1 час. За это время тесто должно увеличиться в объёме вдвое, как минимум.

2. Рабочую поверхность присыпаем небольшим количеством муки и выкладываем на неё тесто.

3. Делим тесто на 4 равные части. Каждую часть скатываем в колобок. Тесто накрываем и оставляем для отдыха минут на 15.

4. Берём один колобок и придаём ему вытянутую форму, растягиваем немного в ширину, чтобы образовался ромб. В центре делаем отверстие, через которое будет выходить воздух при выпечке. Второму колобку теста придаём круглую форму, для этого растягиваем колобок в лепёшку таким образом, чтобы середина была тоньше, чем края. В центре так же делаем отверстие. Оставшимся колобкам теста придаём форму по желанию либо ромбовидную, либо круглую. Получаем 4 заготовки хлеба. Заготовки накрываем и оставляем для расстойки еще минут на 20.



5. Выпекаем хлеб в хорошо разогретой духовке до 230ºС минут 10–12. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

6. Готовый хлеб достаём из духовки, укутываем в полотенце и оставляем остужаться.

Домашний хлеб — это легко. Два батона белого хлеба

Очень вкусный хлеб в форме батонов с тонкой корочкой и упругим воздушным мякишем.

Ингредиенты:
400 мл воды,
10 г свежих прессованных дрожжей,
1 ст. л. сахара,
2 ст. л. растительного масла,
600 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1 ч. л. соли.
Яйцо для смазки.
Кунжут для посыпки.

Приготовление

1. В миску наливаем воду комнатной температуры, добавляем дрожжи, добавляем соль, сахар. Всё хорошо перемешиваем, чтобы дрожжи разошлись. Добавляем масло и опять всё хорошо перемешиваем. Добавляем муку и начинаем замешивать тесто сначала деревянной лопаткой, затем переходим на замес вручную. По этому рецепту тесто не требует длительного замеса, замешиваем только до тех пор, пока мука не вберёт в себя всю жидкость. Тесто получается жидким и липким, так и должно быть. Сглаживаем поверхность у теста, удобно это делать руками

смазанными растительным маслом. Тесто накрываем и оставляем на расстойке на 1,5 часа или до удвоения теста в объёме.

2. Выкладываем тесто на рабочую поверхность смазанную растительным маслом. Скатываем тесто в колобок и делим на две равные части. Берём одну часть, растягиваем в лепёшку и скручиваем в рулет. По окончании хорошо закрепляем шов. Получаем заготовку будущего хлеба. Заготовку немножко подкатываем, чтобы сгладить шов. Точно так же формуем следующую заготовку.

3. Заготовки выкладываем на противень, который предварительно застелили пергаментом. Заготовки накрываем и оставляем расстаиваться в тёплом месте на 1 час. За время расстойки заготовки должны увеличиться в объёме примерно в 1,5–2 раза.

4. Перед выпечкой смазываем заготовки водой, посыпаем кунжутом и делаем надрезы.

5. Выпекаем в хорошо разогретой духовке до 200ºС минут 25–30. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

6. Остужаем хлеб на решётке.

Домашний хлеб. Всего 3 г свежих дрожжей!

Этот рецепт хлеба идеальный для тех у кого не получается вывести закваску. Печь такой хлеб гораздо проще, чем на закваске. А в результате получаем очень вкусный хлеб с равномерно пористым мякишем и хрустящей тонкой корочкой.

Ингредиенты:
Для опары:
3 г свежих прессованных дрожжей или 1 г сухих,
200 мл воды,
200 г пшеничной муки высшего или 1 сорта.
Для теста:
вся опара,
280 мл воды,
1—2 ст. л. растительного масла,
600 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1 ч. л. с горкой соли или по вкусу.

Формы для выпечки хлеба:
Л10 (овальная) (215х105х105 мм);
Л7 (кирпичик) (220х110х115мм).

Приготовление

1. Сначала ставим опару, желательно это делать на ночь. Для опары выкладываем в миску дрожжи, добавляем воду и

просеянную муку. Всё перемешиваем до тех пор, пока мучная масса не станет однородной и без комочков. Тесто накрываем и оставляем на рабочем столе для созревания опары на 10–12 часов. За это время тесто должно существенно измениться в объёме. Если вы хотите видеть насколько поднялась ваша опара, ставьте её в стеклянной ёмкости.

2. Выкладываем всю опару в миску, добавляем воду комнатной температуры, растительное масло, просеянную муку, соль. Замешиваем тесто сначала в миске, затем, когда мука впитает в себя всю жидкость, переносим тесто на рабочий стол и продолжаем замес до тех пор, пока тесто не станет эластичным, гладким и не будет липнуть к рукам.

3. Вымешанное тесто выкладываем в миску смазанную небольшим количеством растительного масла, само тесто тоже немного смазываем растительным маслом со всех сторон. Миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке часа на 2. За время расстойки тесто должно как минимум удвоиться в объёме.

4. Выкладываем тесто на рабочую поверхность и делим на две равные части. Каждую часть теста округляем и оставляем для отдыха на несколько минут.

5. Из каждой части теста формуем заготовки, которыми будем заполнять формы для выпечки хлеба. Разминаем тесто в лепёшку, из двух противоположных краёв теста образуем треугольник, сворачиваем треугольник к середине, разворачиваем тесто на 180 градусов и проделываем аналогичные действия, что

и предыдущие, соединяем противоположные части, закрепляем шов и ещё немного заготовку подкатываем швом вниз, чтобы сгладить все неровности.

6. Формы для выпечки хлеба промазываем сливочным маслом или антипригарной эмульсией. Заполняем формы подготовленными заготовками. Формы с тестом накрываем и

даём тесту подняться в среднем на протяжении 1,5 часов. За это время тесто должно своим объёмом практически полностью заполнить формы.

7. Перед выпечкой каждую заготовку немного присыпаем мукой и выпекаем хлеб в разогретой духовке при температуре 180–200 °С минут 45–50. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

8. Выпеченный хлеб освобождаем от форм, выкладываем на решётку, накрываем желательно льняным или хлопковым полотенцем и оставляем до полного остывания хлеба.

Знаменитый шерстяной хлеб

Этот очень вкусный хлеб получил своё необычное название из-за способа формовки похожей на клубок ниток для вязания.

Ингредиенты:
80 мл молока,
100 г сметаны жирностью от 20 %,
1 яйцо,
5 г соли,
30 г сахара,
3 г сухих дрожжей или 9 г свежих прессованных дрожжей,
300 г пшеничной муки высшего или 1 сорта.

Форма для выпечки диаметром 20 см

Приготовление

1. Перемешиваем в миске тёплое молоко, сметану, яйцо, соль, сахар. Добавляем дрожжи и снова перемешиваем. Добавляем просеянную муку. Замешиваем тесто в течение нескольких минут сначала в миске, затем на рабочей поверхности, немного присыпанной мукой. Тесто получается очень мягким, нежным и к рукам практически не липнет.

2. Скатываем тесто в колобок и выкладываем в миску. Миску с тестом накрываем и оставляем тесто для подъёма на 90 минут.

За это время тесто должно как минимум удвоиться в объёме. За время расстойки тесто нужно раза 2 обмять, чтобы выпустить из него лишний углекислый газ. Кроме того, во время обминки теста происходит активное перемещение дрожжей и дрожжи, меняя свою дислокацию, получают новую порцию еды и кислорода.

3. Далее делим тесто на 5 равных частей и каждую часть теста скатываем в колобок. Каждый колобок раскатываем в овал. 2/3 овала нарезаем тонкими полосками и сворачиваем в рулет.

4. Рулеты укладываем кольцом в форму для выпечки, которую предварительно застелили пергаментом.

5. Форму с заготовкой накрываем и оставляем в тёплом месте

на расстойке на 1 час. За время расстойки заготовка должна как минимум увеличиться в объёме раза в 2.

6. Перед выпечкой смазываем заготовку молоком и отправляем в разогретую духовку до 170 °C минут на 20–30. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

7. Выпеченный хлеб освобождаем от формы и остужаем на решётке.

Идеальный рецепт вкусного хлеба из простых ингредиентов, которые есть в каждом доме

Хлеб с богатым пшеничным вкусом, гармонично дополнит вкус первых и вторых блюд, солений, салатов. Прекрасная основа для бутербродов.

Ингредиенты:
10 г свежих прессованных дрожжей,
420 мл молока или воды,

700 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1 ч. л. с горкой соли.

Приготовление

1. В миску выкладываем дрожжи, добавляем молоко или воду, всё хорошо перемешиваем до тех пор, пока дрожжи полностью не разойдутся в молоке или воде. Выкладываем просеянную муку и соль. Замешиваем тесто в течение 5–7 минут до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок миски.

2. Смазываем миску растительным маслом, укладываем в неё вымешанное тесто, накрываем полотенцем или пищевой плёнкой, чтобы поверхность теста не подсыхала и оставляем миску с тестом в тёплом месте для брожения на 1 час. За это время тесто должно удвоиться в объёме как минимум в 2 раза.

3. Рабочую поверхность посыпаем небольшим количеством муки, выкладываем на неё тесто и делим на 4 равные части. Из каждой части теста формуем шарики. Каждый шарик — это заготовка одной булки хлеба. Каждую заготовку ещё нужно хорошо подкатать, чтобы выровнять поверхность теста и придать заготовке законченный вид.

4. Противень покрываем пергаментом и выкладываем на него заготовки на некотором расстоянии друг от друга. Каждую заготовку немного присыпаем мукой, накрываем и оставляем на расстойке минут на 30. За время расстойки заготовки должны увеличиться в объёме примерно раза в 2.

5. Перед выпечкой делаем на каждой заготовке по одному глубокому разрезу и в каждый разрез выкладываем по брусочку сливочного масла. Вес одного брусочка примерно 15–20 граммов.

6. Выпекаем хлеб в разогретой духовке до 180ºС минут 35–40. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

7. Выпеченный хлеб выкладываем на решётку и оставляем до тех пор, пока хлеб полностью не остынет.

Полезный хлеб из 3-х видов муки

Очень вкусный полезный хлеб на каждый день. И к первым блюдам, и ко вторым, и бутерброды с этим хлебом будут хороши.

Ингредиенты:
300 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
200 г цельнозерновой пшеничной муки,
200 г ржаной муки,
3 г сухих дрожжей (или 10 г свежих),
1 ч. л. сахара,
2 ч. л. соли,
600 мл воды,
30—40 мл растительного масла.

Форма для выпечки диаметром 24 см

Приготовление

1. Выкладываем в миску просеянную муку, добавляем дрожжи, если используем свежие дрожжи, то их нужно раскрошить, добавляем сахар и соль. Всё хорошо перемешиваем. Добавляем воду и масло. Замешиваем тесто. Тесто получается мягким, высокой влажности и липнет к рукам. Это нормально. Тесто накрываем и оставляем на расстойке на 1,5 часа. За это время тесто должно как минимум удвоиться в объёме.

2. Рабочую поверхность присыпаем мукой и выкладываем тесто. При помощи скребка, собирая края теста к середине, тесто округляем, затем приступаем к формовке хлеба. Растягиваем тесто в лепёшку и, если это необходимо, немного присыпаем тесто мукой. Берём за один край теста и складываем его к середине, затем берём за противоположный край теста и складываем его на предыдущий внахлёст, берём с другой стороны за край теста, складываем его к середине, противоположный край теста складываем внахлёст, переворачиваем тесто швом вниз и округляем его. По окончании нужно хорошо закрепить шов у нижней стороны заготовки, перевернуть швом вниз и прокрутить заготовку вокруг своей оси, одновременно прижимая её к рабочей поверхности.

3. Сформованную заготовку укладываем в форму, в которой

будем выпекать хлеб, накрываем и оставляем для подъёма на 1,5 часа. За это время заготовка должна увеличиться в объёме вдвое.

4. Перед выпечкой присыпаем заготовку мукой, форму с заготовкой накрываем крышкой. Крышку можно сделать из фольги, можно в качестве крышки использовать миску из алюминия или нержавейки, подходящую по диаметру.

5. Отправляем хлеб на выпечку в холодную духовку и выставляем температуру 200ºС. Выпекаем хлеб под крышкой 1 час и ещё 20 минут выпекаем без крышки.

6. Выкладываем выпеченный хлеб на решётку и оставляем до

тех пор, пока он полностью не остынет.

Пшенично-ржаной хлеб. Проще рецепта не бывает

Пшенично-ржаной хлеб для всех ценителей насыщенного вкуса и непревзойдённого аромата. Хорошо сочетается с первыми блюдами, различными салатами и подходит для мясных бутербродов.

Ингредиенты:
15 г свежих прессованных дрожжей,
370 мл воды,

15 г соли,
1—2 ст. л. растительного масла,
500 г пшеничной муки 1 сорта,
120 г ржаной муки,
1 ст. л. пряностей по желанию.

Смесь пряностей:
семена кунжута,
семена фенхеля,
семена аниса,
семена чиа,
семена киноа.

Берём по чайной ложке каждой пряности, перемешиваем и измельчаем в кофемолке. Добавляем по чайной ложке в хлеб, в первые и вторые блюда, салаты. Полезно и ароматно.

Приготовление

1. В миску выкладываем дрожжи, добавляем воду комнатной температуры, даём несколько минут постоять, чтобы дрожжи разошлись. Всё перемешиваем. Добавляем соль, масло и опять всё перемешиваем. Выкладываем оба вида муки и смесь пряностей. Замешиваем тесто в течение 5–7 минут сначала в миске, затем на рабочей поверхности до тех пор, пока тесто не станет эластичным и гладким. Скатываем тесто в колобок и выкладываем в миску смазанную небольшим количеством масла.

2. Миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке на 50–60 минут или до удвоения теста в объёме.

3. Выкладываем тесто на рабочую поверхность, округляем его и помещаем на пергамент.

4. Если есть какая-либо кулинарная форма для узоров или намёток, то делаем на тесте узор.

5. Выкладываем заготовку в круглую форму для выпечки.

6. Накрываем и оставляем на расстойке минут на 50–60.

7. За время расстойки заготовка должна как минимум удвоиться в объёме.

8. Делаем на заготовке надрезы.

9, Выпекаем хлеб в хорошо разогретой духовке до 180–200ºС 45 минут. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

10, Остужаем хлеб на решётке.

Пшеничный хлеб необычной формы

Очень вкусный хлеб. Этот хлеб настолько простой в приготовлении, что его может приготовить каждая хозяйка и не нужно бежать в магазин за хлебом.

Ингредиенты
300 мл воды,
15 г свежих прессованных дрожжей или 5 г сухих,
1 ч. л. сахара,
3 ст. л. растительного масла,
500 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1/2 ч. л. соли,
растительное масло,
кунжут по желанию,
яичный желток для смазки заготовок перед выпечкой.

Приготовление

1. В миску наливаем воду, выкладываем дрожжи и всё хорошо перемешиваем, чтобы дрожжи разошлись в воде. Добавляем сахар, растительное масло, выкладываем просеянную муку и соль. Замешиваем тесто в течение 5–7 минут до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок миски.

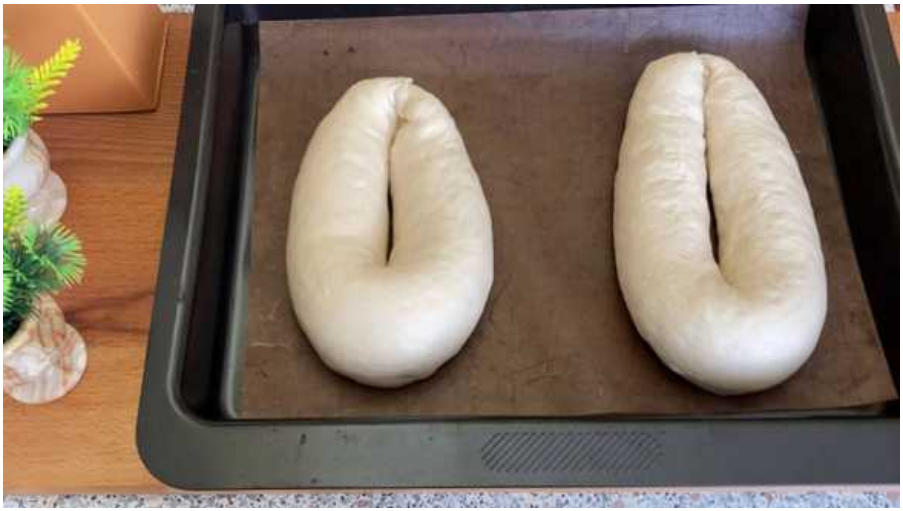
2. Смазываем миску растительным маслом, укладываем в неё вымешанное тесто, накрываем полотенцем или пищевой плёнкой,

чтобы поверхность теста не подсыхала и оставляем миску с тестом в тёплом месте для брожения на 1 час. За это время тесто должно увеличиться в объёме в 2–2,5 раза.

3. Подошедшее тесто выкладываем на рабочую поверхность смазанную небольшим количеством масла. Тесто округляем и делим на две равные части. Каждую часть скатываем в колобок и даём тесту отдохнуть минут 5—10.

4. Берём один колобок и раскатываем в пласт овальной формы, промазываем маслом, посыпаем кунжутом, сворачиваем в рулет, складываем рулет пополам и закрепляем концы.

5. Отправляем заготовки на противень покрытый пергаментом.



6. Накрываем заготовки полотенцем или плёнкой и оставляем в тёплом месте на 50–60 минут. За это время заготовки должны увеличиться в объёме.

7. Перед выпечкой на поверхности заготовок делаем надрезы.

8. Смазываем заготовки желтком, посыпаем кунжутом.

9. Выпекаем хлеб в разогретой духовке до 200° С минут 35. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

10. Готовый хлеб перекладываем на решётку для остывания.

Пышный хлеб из пшеничной муки высшего сорта

Хлеб по этому рецепту получается воздушным и мягким. Его просто и быстро готовить. Хлеб легко режется, почти не крошится, корочка тонкая, хрустящая, а мякиш пористый и упругий.

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки высшего сорта (+ до 100 г для подмешивания при необходимости),

1 ч. л. сухих дрожжей,
1 ч. л. сахара,
1 ч. л. соли,
350 г кефира,
100 мл воды или молока,
яйцо для смазывания заготовки.

Форма для выпечки: диаметр = 18 см, высота = 9 см

Приготовление

1. В миску выкладываем просеянную муку, дрожжи, добавляем сахар и соль. Мучную смесь хорошо перемешиваем. Делаем лунку. Выливаем кефир, воду или молоко. Замешиваем тесто. Сначала при помощи деревянной лопатки, затем переходим на замес вручную. Когда мука впитает в себя всю жидкость и соберётся в комок, выкладываем тесто на рабочую поверхность присыпанную мукой. Замешиваем тесто до гладкости и эластичности минут 7—10.

2. Выкладываем тесто в миску смазанную растительным маслом, миску накрываем и оставляем тесто на расстойке на 1,5 часа или до удвоения его в объёме.

3. Смазываем рабочую поверхность небольшим количеством растительного масла и выкладываем на неё тесто. Тесто немного разминаем, затем раскатываем в прямоугольный пласт толщиной примерно миллиметров 7. Далее складываем тесто рулетом, подкатываем рулет, чтобы получить достаточно длинный жгут, который нужно свернуть улиткой.

4. Укладываем заготовку в форму для выпечки предварительно смазанную маслом, накрываем и оставляем на расстойке до тех пор, пока тесто своим объёмом не займёт почти всю форму. На это может уйти примерно 1 час.

5. Перед выпечкой хорошо смазываем заготовку яйцом и отправляем в разогретую духовку до 200ºС минут на 35–40. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

6. Остужаем хлеб на решётке.

Хлеб без замеса на ночном дрожжевом тесте

Хлеб из теста без замеса, которое удобно готовить на ночь. Хлеб из этого теста получается с тонкой, хрустящей и нежной корочкой. У мякиша красивая пористая структура, а сам хлеб очень-очень вкусный.

Ингредиенты:
450 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
320 мл воды,

5 г сухих дрожжей или 10 г свежих,
9 г соли.

Приготовление

1. В миску просеиваем муку, выкладываем дрожжи, соль. Всё хорошо перемешиваем. Добавляем воду. Опять перемешиваем до тех пор, пока вся вода не впитается в сухую смесь. Миску с тестом накрываем, оставляем на 2 часа при комнатной температуре, затем отправляем в холодильник на ночь. После ночи тесто может храниться в холодильнике до 2-х недель.

2. Выкладываем тесто на рабочую поверхность присыпанную мукой. Делим тесто на 2 части желаемого размера. Каждой части придаём форму батона. Получаем 2 заготовки.

3. Выкладываем заготовки на противень, покрытый пергаментом.

4. Заготовки накрываем и оставляем расстаиваться на 50–60 минут.

5. За время расстойки заготовки должны увеличиться в объёме минимум в 2 раза.

6. Делаем на заготовках надрезы.

7. Выпекаем хлеб в хорошо разогретой духовке до 180–200ºС минут 40. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

8. Выпеченный хлеб остужаем на решётке.

Хлеб вместо пирога. Все будут просить рецепт!

Хлеб просто необыкновенный, вкуснее любого пирога. Если угостите этим хлебом своих друзей, все будут просить рецепт.

Ингредиенты:
Для теста:
10 г свежих прессованных дрожжей,
1 стакан кефира,
1 стакан воды,

650 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1 ч. л. соли.

Для намазки:

1 желток,
30—50 г растительного масла.

Для начинки:

300—400 г творога,
измельчённая свежая зелень смешанная с небольшим количеством соли.

Для посыпки:

кунжут либо другая специя по вкусу.

V стакана = 200 мл

Приготовление

1. В миску выкладываем дрожжи, добавляем стакан кефира и стакан воды. Всё хорошо перемешиваем, чтобы дрожжи полностью распустились. Выкладываем просеянную муку и соль. Замешиваем тесто в течение 5–7 минут сначала в миске, затем на рабочей поверхности до тех пор, пока тесто не станет эластичным и гладким. Скатываем тесто в колобок и выкладываем в миску смазанную небольшим количеством масла. Миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке на 1–1,5 часа или до удвоения теста в объёме.

2. Незадолго до окончания расстойки приготовим намазку из желтка и растительного масла. Всё это нужно хорошо перемешать.

3. После расстойки выкладываем тесто на рабочую поверхность присыпанную небольшим количеством муки, тесто округляем и делим его на 3 равные части. Каждую часть теста скатываем в колобок и даём ему отдохнуть минут 5.

4. Берём один колобок теста и раскатываем в тонкий круглый пласт.

Пласт хорошо промазываем подготовленной намазкой, поверх выкладываем 1/3 часть творога, равномерно распределяем его по тесту, сверху посыпаем смесью из свежей зелени и соли.

Раскатываем второй колобок теста и выкладываем его поверх первого. Подгоняем по размеру первого пласта, хорошо промазываем намазкой, поверх выкладываем следующую 1/3 часть творога, посыпаем сверху смесью из свежей зелени и соли.

Раскатываем последний третий колобок теста и покрываем этим тестом первые два пласта, подгоняем по размеру, хорошо промазываем намазкой, поверх выкладываем оставшийся творог, посыпаем смесью из свежей зелени и соли.

5. Верхний пласт теста складываем в конверт, следующий

пласт теста также складываем в конверт таким образом, чтобы первый конверт оказался внутри. Нижний пласт теста складываем в конверт так, чтобы предыдущие конверты оказались внутри. В итоге должен получиться один толстый конверт, который выкладываем в форму для выпечки швом вниз, руками или небольшим кулинарным валиком растягиваем тесто по всей поверхности формы. Заготовку накрываем и оставляем на расстойке минут на 30.

6. Перед выпечкой делаем на заготовке глубокие и частые надрезы.

7. Верх заготовки промазываем оставшейся намазкой, посыпаем кунжутом либо любой другой специей по вкусу.

8. Выпекаем хлеб в разогретой духовке до 180ºС минут 35–40. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

9. Выпеченный хлеб выкладываем на решётку и оставляем остужаться.

Хлеб воздушный и сказочно вкусный

Очень-очень вкусный хлеб, воздушный и нежный. Из него хорошо делать бутерброды с маслом и сыром, а также можно подавать к чаю с каким-нибудь вареньем или повидлом.

Ингредиенты:
500 мл молока,
15 г свежих прессованных дрожжей,
1 ч. л. соли,
100 г растительного масла.
1 белок (С0),
870 г просеянной пшеничной муки высшего сорта.
Яично-сметанная смесь:
50 г сметаны +1 яйцо + соль по вкусу).
Смазка верхушки заготовки перед выпечкой:
яично-сметанная смесь или 1 желток, смешанный с 1 ст. л. молока.

Форма для выпечки 30х25 см.

Приготовление

1. В миску наливаем тёплое молоко любой жирности, добавляем дрожжи. Оставляем на несколько минут, чтобы дрожжи распустились в молоке, затем всё хорошо перемешиваем. Добавляем яичный белок, чайную ложку с небольшой горкой

соли, растительное масло. Опять всё хорошо перемешиваем. Выкладываем пшеничную муку. Замешиваем тесто вручную или в миксере до однородной консистенции и эластичности. Тесто должно получиться очень мягким и не липнуть к рукам.

2. Выкладываем тесто в миску, смазанную растительным маслом. Миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке на 1 час или до удвоения теста в объёме.

3. Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

4. Скребком собираем края теста к середине, округляем его и делим на три равные части. Каждую часть скатываем в колобок, накрываем и оставляем для отдыха на несколько минут.

5. За это время подготовим яично-сметанную смесь из сметаны, яйца и соли, перемешанными до однородной консистенции.

6. Берём один колобок и раскатываем его в тонкий пласт прямоугольной формы. По размеру пласта ориентируемся на форму, в которой будет выпекаться хлеб.

7. Раскатанное тесто щедро покрываем приготовленной яично-сметаной смесью.

8. Как можно плотнее, скатываем тесто в рулет. Хорошо закрепляем шов. Присыпаем шов небольшим количеством муки, переворачиваем рулет швом вниз и подкатываем, чтобы сгладить шов.

9. Выкладываем заготовку в форму для выпечки швом вниз. Разрезаем рулет на треугольники, удобно это делать ножом для пиццы. Размеры треугольников определяем самостоятельно. При желании можно делить рулет не на треугольники, а на полосы желаемой ширины. Со следующими колобками теста проделываем те же самые действия.

10. Сформованный второй рулет выкладываем рядом с первым и также делим на треугольники или полосы. Сформованный третий рулет перекладываем к первым двум и делим на треугольники.

11. Заготовку немного присыпаем мукой, накрываем и оставляем на расстойке на 30–40 минут. За это время заготовка должна увеличиться в объёме.

12. Перед выпечкой смазываем заготовку яично-сметанной смесью, если она осталась или яичным желтком, смешанным с молоком. При желании посыпаем заготовку кунжутом.

13. Отправляем заготовку на выпечку в разогретую духовку до 180 °С минут на 30–40. По времени и температуре ориентируемся по своим духовкам.

14. Выпеченный хлеб освобождаем от формы, выкладываем на решётку и оставляем остужаться.

Хлеб домашний с семенами горчицы

Очень вкусный хлеб с семенами горчицы и ароматом чеснока.

Ингредиенты:
500 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1 ч. л. сахара,
2 ч. л. без верха соли,
1 ч. л. семян горчицы,
1 ч. л. сушёного чеснока,
280 мл воды,
3 г сухих дрожжей или 7 г свежих,
2 ст. л. растительного масла.

Приготовление

1. Все ингредиенты, кроме воды, дрожжей и масла, выкладываем в миску и хорошо перемешиваем. Добавляем воду, дрожжи, растительное масло и замешиваем тесто. Если используете свежие дрожжи, то сначала растворите дрожжи в воде, а затем добавьте в мучную смесь.

2. Тесто вымешиваем в течение 5–7 минут до тех пор, пока оно не начнёт отставать от стенок миски. Выкладываем тесто на рабочую поверхность немного присыпанную мукой и продолжаем замес теста до гладкости.

3. Смазываем миску растительным маслом, укладываем в неё тесто, накрываем полотенцем или пищевой плёнкой, чтобы поверхность теста не подсыхала и оставляем миску с тестом в тёплом месте для брожения на 1 час. За это время тесто должно увеличиться в объёме в 2–2,5 раза.

4. Формуем из теста батон любым привычным или известным способом и укладываем на пекарскую бумагу, затем вместе с пекарской бумагой выкладываем заготовку в расстоечную корзинку.

5. Накрываем заготовку и оставляем в тёплом тесте на 1 час. За это время заготовка должна хорошо увеличиться в объёме.

6. Перед выпечкой посыпаем поверхность заготовки мукой, кисточкой аккуратно стряхиваем муку и наносим на заготовку с помощью надрезов желаемый узор.

7. Выпекаем хлеб в хорошо разогретой духовке до 180–200° С 30–40 минут. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

8. Готовый хлеб перекладываем на решётку для остывания.

Хлеб из трёх видов муки с чудесным ароматом и восхитительным вкусом

У этого хлеба просто изумительная корочка: тонкая, хрустящая ароматная и очень вкусная. Идеальный хлеб и как самостоятельное блюдо, и для бутербродов, и для супов, и для вторых блюд.

Ингредиенты:
10 г свежих прессованных дрожжей,
600 мл воды,

16 г соли,
2—3 ст. л. растительного масла,
500 г пшеничной муки 1 сорта,
100 г ржаной муки,
200 г пшеничной цельнозерновой муки,
1 ч. л. сушёных листьев орегано,
1 ч. л. сушёного чеснока,
2 ст. л. тёртого сыра пармезан либо другого твёрдого (полутвёрдого) сыра,
кунжут для посыпки.

Формы для выпечки хлеба:
Л10 (овальная) (215х105х105 мм)
Л7 (кирпичик) (220х110х115мм)

Приготовление

1. В миску выкладываем дрожжи, добавляем воду комнатной температуры, оставляем на несколько минут, чтобы дрожжи немножко распустились в воде. Добавляем соль, растительное масло. Всё хорошо перемешиваем. Добавляем все виды муки, иэмельчёные орегано и чеснок, сыр. Замешиваем тесто в течение 5–7 минут до тех пор, пока тесто не станет однородной консистенции. Тесто получается мягким и липковатым. Тесто округляем, делаем это руками, смазанными растительным маслом, затем помещаем в миску, где тесто будет расстаиваться. Миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке на 2 часа или до удвоения в объёме.

2. Выкладываем тесто на рабочую поверхность присыпанную мукой, делим на 2 равные части и каждую часть округляем.

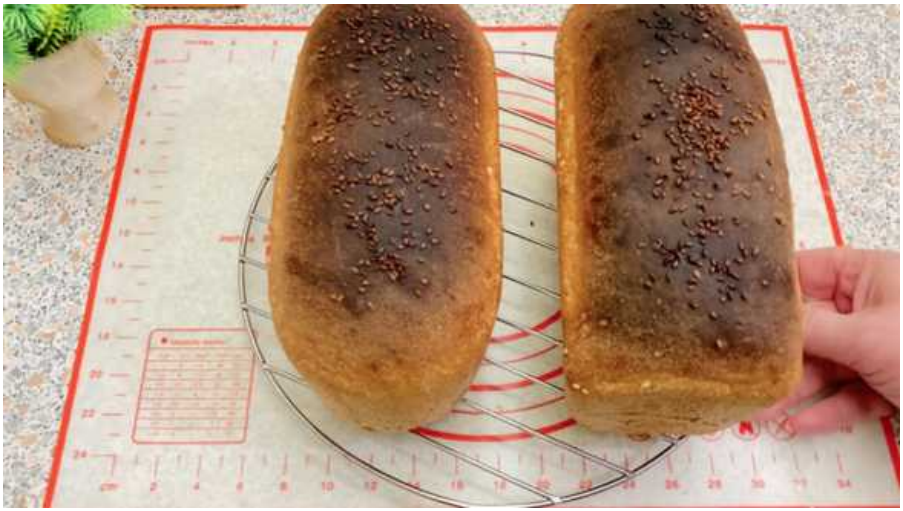
3. Каждой части теста придаём вид овала и выкладываем в формы для выпечки хлеба предварительно промазанные сливочным маслом.

4. Формы с заготовками накрываем и оставляем для подъёма часа на 2 или до тех пор, пока тесто практически не заполнит весь объём формы.

5. Перед выпечкой смазываем заготовки водой и посыпаем кунжутом.

6. Отправляем хлеб на выпечку в разогретую до 180–200ºС духовку на 45–50 минут. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

7. Остужаем хлеб на решётке.



Хлеб на горчичном масле

Этот ароматный хлеб на горчичном масле не только вкусный, но и полезный, так как горчичное масло богато витаминами, а также незаменимыми кислотами и минералами.

Ингредиенты:

400 мл воды (1/2 объёма воды можно заменить на молоко),

10—15 г сиропа топинамбура (можно заменить на сахар),

5—7 г сухих дрожжей,

40—50 г горчичного масла (можно заказать в интернет-магазине),

670 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,

2 ст. л. сухого молока. (если 1/2 объёма воды заменить на обычное молоко, то сухое молоко не добавлять),

1 ст. л. соли.

Форма для выпечки диаметром 28 см

Приготовление

1. В миску наливаем воду, добавляем сироп топинамбура или сахар, выкладываем дрожжи и всё хорошо перемешиваем, чтобы дрожжи разошлись в воде. Добавляем горчичное масло, выкладываем просеянную муку и сухое молоко, если в рецепте не использовали обычное молоко. Добавляем соль. Замешиваем тесто в течение 5–7 минут до тех пор, пока оно не начнет

отставать от стенок миски. Тесто должно быть мягким, эластичным и не липнуть к рукам.

2. Смазываем миску растительным маслом, укладываем в неё вымешанное тесто, накрываем полотенцем или пищевой плёнкой, чтобы поверхность теста не подсыхала. Оставляем миску с тестом в тёплом месте для брожения на 1 час. За это время тесто должно увеличиться в объёме в 2–2,5 раза.

3. Подошедшее тесто выкладываем на рабочую поверхность смазанную небольшим количеством масла. Формуем тесто в шар. Получаем заготовку хлеба.

4. Отправляем заготовку на противень предварительно покрытый пергаментом.

5. Накрываем заготовку полотенцем или плёнкой и оставляем в тёплом месте на 50–60 минут. За это время заготовка должна хорошо увеличиться в объёме.

6. Перед выпечкой на поверхности заготовки делаем надрезы и немного присыпаем мукой.

7. Выпекаем хлеб в разогретой духовке до 180° С минут 35. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

8. Готовый хлеб перекладываем на решётку для остывания.

Хлеб на дрожжевой опаре «Пулиш»

Ароматный хлеб, красивая пористость, великолепный вкус и всё это благодаря опаре «Пулиш». Опара «Пулиш» отличается от других видов опары малым содержанием дрожжей и высокой влажностью, готовится из смеси равного количества муки и воды.

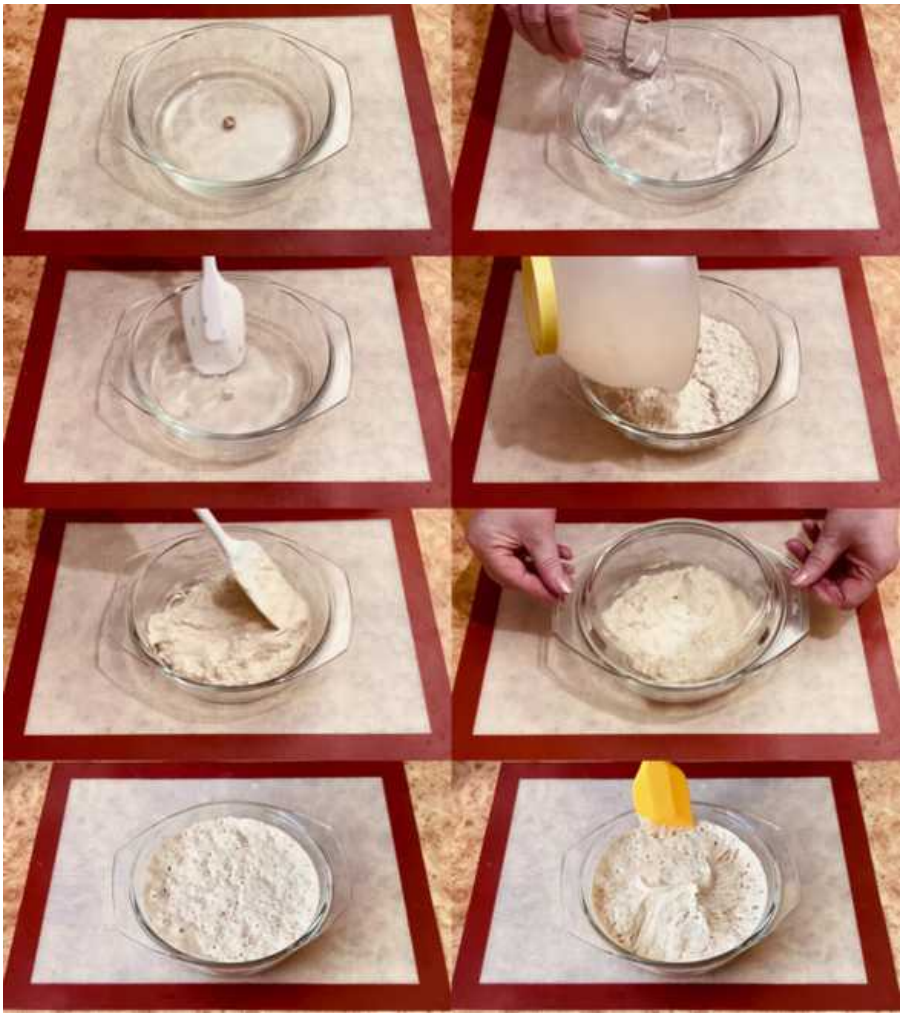
Ингредиенты:
Для опары:
1/2 г свежих свежих дрожжей,
150 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
150 мл воды.

Для теста:
340 мл воды,
вся опара,
500 г пшеничной муки,
50 г ржаной муки,
14 г соли.

Формы для выпечки хлеба:
Л10 (овальная) (215х105х105 мм)
Л7 (кирпичик) (220х110х115мм)

Приготовление

1. Для опары с вечера выкладываем в миску дрожжи, добавляем воду, размешиваем, чтобы дрожжи немножко разошлись в воде, добавляем муку, всё хорошо перемешиваем. Получается тесто 100 % влажности. Тесто накрываем и оставляем часов на 10–12. По прошествии этого времени получаем очень пористую, всю в пузырьках жидкую опару. Это опара «Пулиш».



2. В миску для замешивания теста наливаем воду, выкладываем всю опару, добавляем оба вида муки и соль. Замешиваем тесто в течение нескольких минут до тех пор, пока тесто не станет однородным. Получается тесто примерно 70 % влажности. Оно мягкое, липковатое и это нормально, больше муки добавлять не нужно иначе хлеб получится тяжеловатым.

3. Миску, где будет расстаиваться тесто, смазываем маслом, выкладываем тесто, сразу делаем обминку, переворачиваем на другую сторону, немного выравниваем поверхность, накрываем и оставляем для брожения на 2 часа. За это время тесто должно удвоиться в объёме.

4. Выкладываем тесто на рабочую поверхность смазанную растительным маслом, делим тесто на две равные части, каждой части придаём овальный вид и помещаем в формы для выпечки хлеба. Формы предварительно хорошо промазываем маслом. Чтобы тесто не липло к рукам, руки желательно смазать растительным маслом.

5. Формы с тестом накрываем и оставляем для подъёма в тёплом месте на 1,5–2 часа. Обязательно нужно следить, чтобы тесто не перестояло, иначе при выпечке верхушка хлеба может упасть.

6. За время расстойки тесто должно занять практически весь объём формы.

7. Перед выпечкой немного присыпаем верхушки хлеба мукой.

8. Выпекаем хлеб без пара в хорошо разогретой духовке до 180–200ºС минут 40–45. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

9. Выпеченный хлеб освобождаем от форм и остужаем на решётке.

Хлеб на каждый день, который получается всегда

Очень аппетитный хлеб, очень приятный, очень ароматный, простой в приготовлении, получается всегда и быстро съедается, потому что очень вкусный.

Ингредиенты:
10—15 г свежих прессованных дрожжей,
300 мл воды,
1 ч. л. с небольшой горкой соли,
3 ст. л. растительного масла,
500 г просеянной пшеничной муки высшего или 1 сорта.

Приготовление

1. Выкладываем в миску дрожжи, добавляем воду, ждем минут 10 пока дрожжи распустятся в воде и всё хорошо перемешиваем. Добавляем соль, растительное масло и опять всё хорошо перемешиваем. Выкладываем муку и начинаем замешивать тесто. Тесто получается очень мягкое, но к рукам не липнет. Выкладываем тесто на рабочую поверхность, ещё немного подкатываем, скатываем в колобок и отправляем на расстойку в миску, которую предварительно смазываем небольшим количеством растительного масла. Тесто накрываем и оставляем на расстойке на 1,5 часа или до удвоения теста в объёме.

2. Выкладываем тесто на рабочую поверхность смазанную растительным маслом и делим его на 2 равные части. Каждую часть округляем, затем, прижимая тесто к рабочей поверхности, но сильно не надавливая на само тесто, прокручиваем его вокруг своей оси. Делаем это для того, чтобы готовый хлеб получился с равномерной мелкопористой структурой мякиша без пустот.

3. Сформованные заготовки выкладываем на противень покрытый пергаментом. Каждую заготовку присыпаем небольшим количеством муки. Заготовки накрываем и оставляем на расстойке на 1 час. За время расстойки заготовки должны увеличиться в объёме примерно в 2 раза.

4. Перед выпечкой делаем на заготовках глубокие надрезы и

отправляем на выпечку в разогретую духовку до 180º минут на 35. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

5. Хлеб выкладываем остужаться на решётку.

Хлеб оригинальной формы с сырной начинкой

Красивый, пышный хлеб с румяной корочкой и богатым вкусом украсит любой праздничный стол, гармонично дополнит вкус первых, вторых блюд и салатов.

Ингредиенты:
400 мл тёплой воды,
1 ч. л. сахара,
5 г сухих дрожжей или 15 г свежих,
50—60 г растительного масла,
1 яичный белок,
15 г белого или чёрного кунжута,
650 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1 ч. л. соли.
Начинка:
сыр моцарелла либо другой полутвёрдый сыр,
свежая нарезанная зелень.
Дополнительно:
1 желток +1 ст. л. молока для смазки,
кунжут для посыпки.

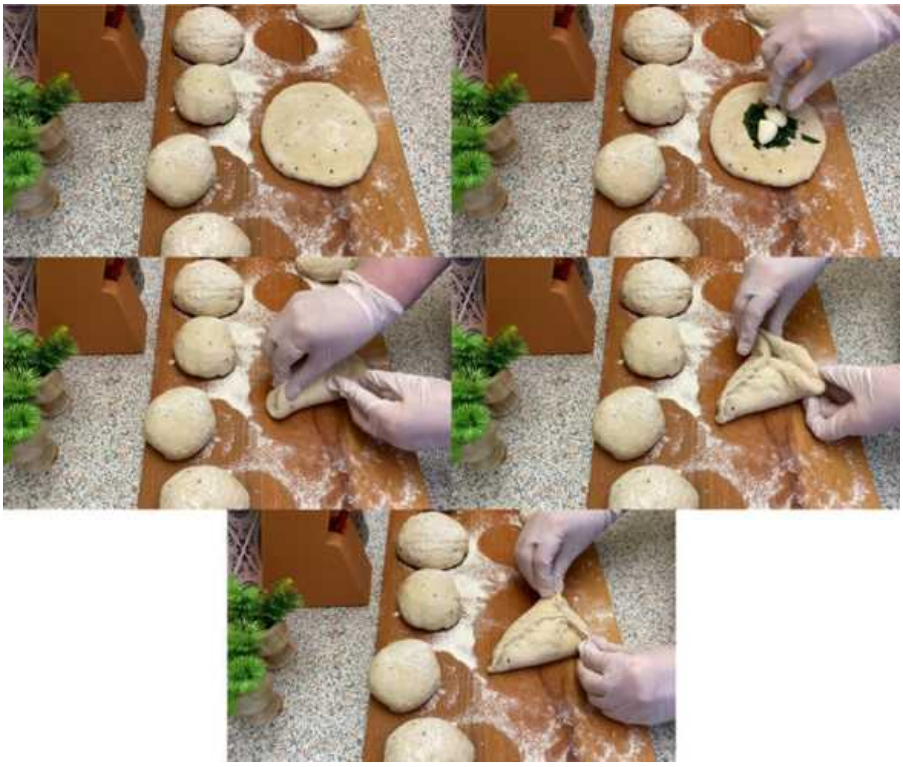
Форма для выпечки диаметром 28 см

Приготовление

1. В глубокую миску, где будем замешивать тесто, выливаем воду, добавляем сахар, дрожжи. Всё хорошо перемешиваем пока сахар и дрожжи полностью не растворятся в воде. Добавляем масло, яичный белок и кунжут. Всё тщательно перемешиваем. Добавляем муку и соль. Замешиваем тесто сначала с помощью лопатки, затем переходим на замес вручную. Когда мука вберёт в себя всю жидкость, выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой и продолжаем замес теста до однородности и эластичности. Тесто получается мягким и немного липнет к рукам. Выкладываем тесто в миску немного смазанную растительным маслом, накрываем и оставляем для брожения в тёплом месте на 45–60 минут. За время брожения тесто должно увеличиться в объёме раза в 2–3.

2. Выкладываем тесто на рабочую поверхность и делим его на 8 кусочков. Каждый кусочек теста скатываем в колобок, а при необходимости немного присыпаем мукой.

3. Каждый кусочек теста раскатываем в лепёшку рукой или скалкой. Каждую лепёшку начиняем свежей зеленью и сыром, нарезанным на кубики. Придаём форму треугольника с начинкой внутри, швы хорошо закрепляем.



4. Выкладываем треугольники в круглую форму для выпечки

предварительно покрытую пергаментом. В середину кладём небольшой кусочек теста, скатанный в шарик.

5. Заготовку накрываем и оставляем в тёплом месте минут на 30. За это время заготовка увеличится в объёме раза в 1,5–2.

6. Смазываем заготовку желтком, смешанным с молоком. Середину заготовки обсыпаем кунжутом.

7. Выпекаем хлеб в хорошо разогретой духовке до 180°C 40 минут. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

8. Остужаем хлеб на решётке.

Хлеб фигурный

Красивый, вкусный и ароматный хлеб станет настоящим украшением вашего стола. Очень простой и лёгкий в приготовлении.

Ингредиенты:
10—15 г свежих прессованных дрожжей,
300 мл молока,
1 ч. л. сахара,
500 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1 ч. л. с горкой соли.
Для заливки:
1 яйцо,
1 ст. л. растительного масла,
1 ст. л. сливок или молока.

Форма для выпечки диаметром 24 см

Приготовление

1. В миску выкладываем дрожжи, добавляем молоко, сахар. Всё хорошо перемешиваем до тех пор, пока дрожжи полностью не разойдутся в молоке. Выкладываем просеянную муку и соль. Замешиваем тесто в течение 5–7 минут до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок миски.

2. Миску, где будет расстаиваться тесто, смазываем растительным маслом и выкладываем в неё вымешанное тесто. Накрываем и оставляем на расстойке на 1 час. За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме минимум в 2 раза.

3. Выкладываем тесто в круглую форму для выпечки покрытую пергаментом. Равномерно распределяем тесто по форме. Пальцами руки, отступив 2 сантиметра от краёв теста, делаем углубление по кругу. Затем делаем 3 параллельных углубления внутри круга и 3 перпендикулярных углубления.

4. Отправляем заготовку на расстойку минут на 30 предварительно накрыв её, чтобы тесто не заветривалось.

5. Пока заготовка будет расстаиваться, приготовим заливку. Для заливки яйцо, масло, молоко или сливки взбиваем до однородной консистенции.

6. После расстойки заготовку покрываем заливкой.

7. Выпекаем хлеб в разогретой духовке до 180ºС минут 35. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

8. Остужаем хлеб на решётке.

Чесночный хлеб. Перед таким хлебушком мало кто устоит!

Это очень интересный и ароматный хлеб. Подают со многими блюдами. Чесночный аромат этого хлеба вам так понравится, что вы будете печь его очень часто! Рецепт лёгкий и простой, без всяких сложностей и особых хлопот.

Ингредиенты:

240 мл молока,

1 яйцо,

15 г свежих дрожжей, сухих в 3 раза меньше,

3 ст. л. сахара,

440 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,

1/2 ч. л. соли,

30 г растительного масла.

Начинка:

30 г растительного масла,

2—3 зубчика измельчённого чеснока,

свежая зелень (измельчить),

1/2 ч. л. соли.

Форма для выпечки 13х24 см

Приготовление

1. В миску наливаем молоко, добавляем яйцо, дрожжи, сахар, масло, просеянную муку и соль. Замешиваем тесто сначала с помощью лопатки, когда практически вся мука смешается с жидкостью, перекладываем всё тесто на рабочую поверхность присыпанную мукой и продолжаем замес. Времени на это уходит примерно минут 7. Тесто должно получиться мягким и слегка липковатым. Это нормально. Собираем тесто в колобок и выкладываем в миску смазанную растительным маслом. Тесто накрываем и оставляем на расстойке на 1 час или до удвоения теста в объёме.

2. Пока тесто расстаивается, можно заняться приготовлением начинки. Для начинки нужно хорошо перемешать все ингредиенты и оставить настаиваться.

3. Рабочую поверхность немного смазываем маслом, выкладываем тесто и, собирая края теста к середине, формуем его в колобок. Раскатываем тесто в прямоугольный пласт толщиной примерно 5–7 мм, выкладываем начинку, равномерно распределяя её по всей поверхности теста, скатываем в рулет.

4. Делим рулет примерно на 10 одинаковых кусочков. Аккуратно укладываем кусочки теста в форму, в которой будем выпекать хлеб. Форму предварительно покрываем пергаментом или смазываем маслом. Заготовку накрываем и оставляем на расстойке примерно на 1 час.

За время расстойки заготовка должна увеличиться в объёме как минимум вдвое.

4. Выпекаем хлеб в разогретой духовке до 180–200ºС примерно 25 минут. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

5. Выпеченный хлеб вынимаем из формы и остужаем на решётке.

6. Подаём к столу с пылу, с жару.

Четыре батончика пышного хлеба небольшого размера

Очень вкусный хлеб с хрустящей корочкой и воздушным мякишем. Простой в приготовлении. Идеальный хлеб к завтраку для бутербродов с зеленью и салатными овощами.

Ингредиенты:

250 мл воды,

10 г свежих прессованных дрожжей (или сухих в 2 раза меньше),

1 ст. л. сахара,

340 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,

1 ч. л. с небольшой горкой соли.

Приготовление

1. В миску наливаем воду комнатной температуры, выкладываем дрожжи, выкладываем сахар. Всё хорошо перемешиваем, чтобы дрожжи распустились в воде. Выкладываем просеянную муку и соль. Замешиваем тесто сначала при помощи деревянной лопатки, когда мука вберёт в себя большую часть воды, продолжаем замес теста руками до тех пор, пока оно не станет однородной консистенции. Тесто в этом рецепте влажностью больше 70 %, оно получается очень мягким и очень липким. Смоченной в воде рукой, выравниваем поверхность теста, накрываем и оставляем для брожения на 1 час. За это

время тесто должно как минимум удвоиться в объёме.

2. Выкладываем тесто на рабочую поверхность щедро присыпанную мукой.

Собирая края теста к середине, придаём ему округлую форму, затем делим на четыре равные части. Каждую часть теста округляем, далее берём одну часть теста и разминаем в лепёшку. Чтобы мякиш у хлеба получился более воздушным, делаем это руками, а не скалкой. Сворачиваем лепёшку рулетом и каждый виток хорошо закрепляем. Особенно тщательно закрепляем шов в конце. Заготовку переворачиваем швом вниз и немного подкатываем, откладываем в сторонку и приступаем к формовке следующей заготовки.

3. Заготовки выкладываем на противень покрытый пергаментом, накрываем и оставляем на расстойке минут на 50–60. За время расстойки заготовки должны увеличиться в объёме минимум в 2 раза.

4. Делаем на заготовках глубокие продольные надрезы, сбрызгиваем водой, немного присыпаем мукой.

5. Отправляем хлеб на выпечку в хорошо разогретую духовку до 200ºС на 30–35 минут. По температуре и времени выпечки ориентируемся по своим духовкам.

6. Остужаем хлеб на решётке.

Чиабатта (чабатта)

Один из самых вкусных из хлебов — итальянский белый хлеб чиабатта (чабатта) приготовленный из пшеничной муки и дрожжей с добавлением оливкового масла.

Ингредиенты:
400 г просеянной пшеничной муки высшего или 1 сорта,
290 мл тёплой воды,
30 г оливкового масла,
10 г свежих дрожжей,
8 г соли или по вкусу.

Приготовление

1. В миску выливаем тёплую воду, выкладываем дрожжи. Через минуту, когда дрожжи набухнут, всё хорошо перемешиваем. Добавляем масло и опять перемешиваем. Добавляем муку и соль. Замешиваем тесто сначала с помощью лопатки, затем вручную. Тесто получается жидким и липким. Тесто накрываем и оставляем на 30 минут. Через 30 минут делаем тесту первую обминку методом растягивания и складывания. Для этого берём один край теста, вытягиваем его максимально и складываем в середину. Всё то же самое проделываем ещё с трёх сторон теста. Чтобы тесто не прилипало к рукам, перед обминкой смачивайте руки водой либо смазывайте растительным маслом. Тесто накрываем и оставляем на 30 минут до следующей обминки.

Всего должно быть 4 обминки через каждые 30 минут.

2. По окончании последней обминки тесто накрываем и оставляем для брожения ещё на 60 минут. Во время обминок клейковина теста будет развиваться и тесто с каждой обминкой будет становиться всё эластичнее и эластичнее. В итоге должно получиться объёмное и достаточно упругое тесто.

3. Рабочую поверхность щедро посыпаем мукой, выкладываем тесто из миски таким образом, чтобы верхняя часть теста оказалась внизу. Очень аккуратно, чтобы не выпустить естественно накопившиеся пузырьки газа, при помощи кулинарного шпателя складываем тесто пополам.

4. Аккуратно, едва касаясь теста руками, придаём ему форму прямоугольника.

5. Для дальнейшего расстаивания выкладываем тесто в прямоугольную форму. Форму предварительно покрываем льняным полотенцем и щедро посыпаем мукой.

6. Выкладываем тесто в форму таким образом, чтобы верхушка теста оказалась внизу. Тесто накрываем и оставляем для подъёма на 1 час.

7. Перетаскиваем тесто в разогретую форму для выпечки таким образом, чтобы верх теста оказался внизу. Все эти переворачивания теста делаются для того, чтобы пузырьки газа, накопившиеся в тесте, не залёживались в одном месте.

8. Перед отправкой чиабатты на выпечку, хорошо разогретую духовку сбрызгиваем водой. Выпекаем чиабатту при температуре 230ºС минут 30. Ориентируйтесь по своим духовкам, чиабатта должна хорошо зарумяниться.

9. Готовую чиабатту перекладываем на решётку до полного остывания.